



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PEYNİRLİ HAVUÇLU PAZI SARMASI

16 adet pazı yaprağı
300 gr. beyaz peynir
3 adet havuç
2 yemek kaşığı margarin
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Yeterince su
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 çay kaşığı kekik

Öncelikle iç harcı için beyaz peyniri çatal yardımıyla ezin. Çörekotunu, kekiği, pul biberi ve kara biberi ekleyip, karıştırın. Havuçları rendeleyin ve sanayağında biraz kavurun. Daha sonra pazı yapraklarını yıkayın. Yaprakları kaynayan suya daldırıp, çıkarıp soğuk suya alın. Böylece pazı yapraklarınız yeşil kalır. Yaprakların suyunu süzün. Yaprığın ortasında kalın yerini alın ve düz olarak serin. Üzerine önce havuçtan daha sonra hazırladığınız peynirli harçtan koyup, dolma sarar gibi sarın. Bu işlemi her yaprak için gerçekleştirip, sarmaları tepsiye dizin. Yaklaşık 15 dakika buzlukta beklettikten sonra istediğiniz kalınlıkta kesip, servis yapın.

